



La grande famille Chez Papy vous souhaite la

BIENVENUE

Carte menu



Restaurant



Du fait maison, pensé avec cœur et caractère.

APÉRITIFS



Osan – boissons gastronomiques, botaniques, et sans alcool

OSAN ROMARAIN & FRAMBOISE

8,50€

Pétillant, fruité, herbacé

Bulles fraîches, framboise gourmande, romarin aromatique

OSAN TAGÈTE & MIRABELLE

8,50€

Pétillant, floral, fruité

Bulles fines, mirabelle douce, notes florales

OSAN VERVEINE-CITRONNELLE & CURCUMA

7,50€

Type vin blanc, citronné, épicé

Frais et vif, belle tension aromatique

OSAN SHISO & BASILIC

7,50€

Type rosé, végétal, aromatique

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

BRUT DE CRAY – MONTLOUIS-SUR-LOIRE 8,50€

Bulles fines, pomme, élégant

L'APÉRO DE TATA 7,50€

Campari orange, frais, fruité, subtilement amer

APÉROL SPRITZ 11,00€

GIN TONIC BRANA CITRON VERT 13,00€

Artisanal, frais, agrumes

LE PICON DE TONTON 6,00€

Picon vin blanc

PORTO ROUGE 6,00€



LUPULUS PILS

Légère, fraîche, et ultra désaltérante

25cl — 3,80€

33cl — 4,50€

LUPULUS BLONDE

Ronde, équilibrée, et légèrement houblonnée

25cl — 4,50€

33cl — 5,50€

BIÈRES BOUTEILLE

PLACEBO, 33CL

Sans alcool, légère, rafraîchissante

5,50€

LUPULUS HOPERA, 33CL

Houblonnée, aromatique, moderne

5,50€

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LUPULUS BRUNE, 33CL	5,50€
Maltée, notes de caramel et cacao	
LUPULUS ORGANICUS, 33CL	5,50€
Puissante, complexe, belle longueur	
LUPULUS FRUCTUS, 33CL	5,50€
Fruitée, légère, très accessible	
JOLLY POUPÉE, 33CL	5,50€
Cuivrée, riche, caramel	
CULMINANTE DORÉE, 33CL	5,90€
Blonde, équilibrée, légèrement houblonnée	
CULMINANTE 31, 33CL	5,90€
Ambrée, ronde, notes maltées et biscuitées	
CULMINANTE BARBIERE, 33CL	5,90€
Blanche légère, rhubarbe subtile	
CULMINANTE IPA (CANETTE MINI-FÛT), 33CL	5,90€
Houblonnée, sèche, notes d'agrumes et amertume	

SOFTS



Spa Intense (pétillant) - Spa Reine (plat)	(25cl) 3,00€	(50cl) 5,50€
Coca Cola		3,30€
Coca Zéro		3,30€
Spa Citron		3,30€
Spa orange		3,30€
Jus d'orange		3,30€
Cecemel froid		3,30€
Tonic		3,40€
Ice Tea de Bellevaux (artisanal)		4,80€
Mojito de Bellevaux (artisanal)		4,80€

LES GRIGNOTAGES DE PAPY



NACHOS (POUR 2 À 4 PERS.)

9,50€

Assiette généreuse de Nachos, avec guacamole, sauce salsa, sauce cheddar, oignons pickles, jalapeños, oignons frits

OIGNONS RINGS (1-2 PERS.)

9,50€

Avec sauce tartare maison, citron, oignons pickles, oignons frits

PATATAS BRAVAS À PARTAGER (2 PERS.)

8€

Pommes de terre croustillantes nappées de sauce salsa relevée et de points d'ailoli maison, jalapeños et oignons frits, tuile de jambon Serrano

TENDERS (1-2 PERSONNES)

12€

Tenders de poulet belge marinés et croustillants, avec mayo maison aux fines herbes

CROQUETTES DE FROMAGE MAISON, CON JAMON IBERICO (1-2 PERS.)

14,50€

Croquettes au fromage Le Valet, 100% faites par Chef Papy, accompagnées de citron, d'un filet de miel, de noix concassées, de parmesan, et de sauce tartare maison

FRITE GOURMANDE À PARTAGER (2 PERS.)

8€

Avec sauce au fromage Le Valet, sauce cheddar, oignons pickles, crumble de lard.

PLANCHE À PARTAGER (4 PERS.)

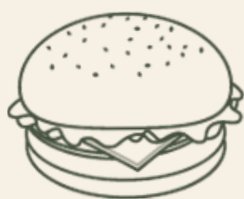
23,50€

Sélection généreuse de salaisons, cubes de fromage Le Valet, crostini grillés à l'ail accompagnés d'un ailoli maison, tenders de poulet croustillants et leur mayonnaise sriracha, ainsi que de délicates mini croquettes de fromage au jambon ibérique.

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.



LES BURGERS



Pour chaque Burger, l'accord bière parfait

Pour chaque Burger, de délicieuses frites potatoes et sauce au choix comprises

LE BURGER DE PAPY

22,50€

Pain maïs, viande pur bœuf de chez Laval, fromage Le Valet, mayonnaise maison au poivre torréfié et flambé au Whisky, double bacon, laitue, tomate, pickles d'oignons rouges, oignons frits. Frites potatoes comprises, coupées et assaisonnées à la main, 100% faites maison.

Force piquant : 1/3

Accord parfait : Lupulus Blonde – fraîcheur, équilibre, bacon

LE PULLED PORK

22,50€

Fire Grill Bread, effiloché de porc confit à la sauce secrète de Papy, coleslaw, mayonnaise maison relevée à la sauce Sriracha, double sauce Cheddar, jalapeños, oignons frits. Frites potatoes comprises, coupées et assaisonnées à la main, 100% faites maison. Force : 2/3

Accord parfait : Lupulus Hopera – houblonnée, gourmand, piment

LE BURGER DE COCO

23,50€

Pain brioiché, viande pur bœuf de chez Laval, mini croquettes de fromage aux éclats de jambon Ibérique, double bacon, sauce sucrée miel et moutarde maison, oignons frits, salade, tomate. Frites potatoes comprises, coupées et assaisonnées à la main, 100% faites maison.

Accord parfait : Culminante 31 – brune amère, profondeur, fromage

LE PÊCHEUR

24,00€

Pain brioiché, filet de truite d'Ondenval façon Tempura, salade de hareng crème aneth, laitue, pickles de concombre, oignons rouges, sauce tartare. Frites potatoes comprises, coupées et assaisonnées à la main, 100% faites maison.

Accord parfait : Culminante Barbière – Bière blanche, légère, poisson, fraîcheur

LE CROUSTY PAPY

22,00€

Pain maïs, tenders, sauce Country secrète de Papy, Cheddar, oignons pickels, cornichons, maïs. Frites potatoes comprises, coupées et assaisonnées à la main, 100% faites maison.

Accord parfait : Lupulus Blonde – légère, croustillant, cheddar

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LE VEGGIE 22,00€

Pain brioché, rösti croustillant parfumé au citron vert et gingembre, sauce cacahuète maison relevée, pickles de carottes et de concombres, assortiment végétal. Frites potatoes comprises, coupées et assaisonnées à la main, 100% faites maison.

Frais, acidulé, légèrement épicé

Accord parfait : Culminante Saison IPA – légère, végétale, fraîche

L'INTENSE 24,00€

Pain brioché, steak pur bœuf de la boucherie Laval, scarmozza fumée, double bacon croustillant, mayonnaise maison à la truffe, compotée d'oignons à la bière Lupulus, roquette fraîche et oignons frits.

Accord parfait : Culminante dorée – ambrée fumée, reblochon & truffe

LE DOUBLE SMASH DE PAPY 24,00€

Pain brioché, double smash steak pur bœuf de la boucherie Laval, double cheddar fondant, iceberg croquante, tomate fraîche, pickles de cornichons, oignons blancs hachés et sauce maison mayo-ketchup relevée à la Worcestershire.

Accord parfait : Lupulus Blonde – désaltérante, cheddar, grillé

LE COUSIN DU SUD 24,00€

Pane Dorato bun, steak pur bœuf de la boucherie Laval, provolone fondant, jambon cru croustillant, roquette fraîche, tomates confites, oignons pickles, pesto du chef et mayonnaise maison au citron et parmesan.

Accord parfait : Culminante Dorée – douce/amère

EL DIABLO 22,00€

Pain paprika, viande pur bœuf de chez Laval, sauce Cheddar, mayonnaise maison au piment fumé, jalapeños, pickles de choux, tomate. Force : 3/3

Accord parfait : Lupulus Hopera houblonnée, piment, cheddar

LE BURGER DE LELA 26,50€

Pain maïs, Pluma Ibérica grillée, Manchego affiné fondu, mayonnaise maison au chorizo, roquette, tomate, poivrons confits, copeaux de jambon ibérique croustillants, oignons frits et réduction de miel et vinaigre de Xérès.

Accord parfait : Culminante 31 – brune amère, intense, ibérique, caramel

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES ACCOMPAGNEMENTS BURGERS



FRITES POTATOES

€ COMPRISES €

Pommes de terre coupées à la main, non épluchées, et assaisonnées, avec une cuisson double. Des frites ultra gourmandes comme Chez Papy.
Mayo / ketchup / moutarde, au choix

FRITES DE PATATES DOUCES

+2€

Epluchées et coupées à la main. Douceur et caractère. Mayo / ketchup / moutarde au choix. A la place des frites potatoes

LA FRITE GOURMANDE

+3€

Avec sauce au fromage Le Valet, sauce cheddar, oignons pickles, crumble de lard. A la place des frites potatoes

LES EXTRA GOURMANDS

(à rajouter dans les burgers)

Croquettes de fromage

3,50€

Steak de bœuf de chez Laval supplémentaire

5,90€

Jalapeños

1,50€

Oignons rings

2,50€

Tranche de cheddar

1,50€

Double bacon

2,50€

Coleslaw

1,50€

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES PLATS DE PAPY

LA TRUITE SAUMONÉE DE RUDDY

29€

BEURRE À L'AIL, ANETH & ZESTES DE CITRON

Truite saumonée d'Ondeval délicatement rôtie et sublimée par un beurre maison à l'ail, à l'aneth frais et aux zestes de citron. Accompagnée de mini légumes colorés, d'une terre d'olives noires et de frites de patates douces épluchées et coupées à la main, ou de potatoes maison

LA BURRATA D'ÉTÉ

23,50€

Laitue et roquette, burrata crémeuse, pêches rôties au romarin, jambon cru affiné, éclats de noix, croûtons croustillants, espuma de parmesan, déclinaisons et textures de fruits des bois, vinaigrette framboise maison. Accompagnée de frites de patates douces épluchées et coupées à la main, ou de potatoes maison

LE TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU

24,00€

Tartare de bœuf coupé au couteau, condimenté aux saveurs traditionnelles, déclinaison de légumes d'été, pickles d'oignons rouges et huile de basilic. Accompagné de frites de patates douces épluchées et coupées à la main, ou de potatoes maison.

PAPY ET LES PTITS CHEFS

LE SMASH BURGER, CHEDDAR, KETCHUP

15,90€

Avec frites potatoes, sauce froide, et compote. Avec une boule de glace au choix en dessert. Avec un set de table Chez Papy à colorier.

LE TENDERS BURGER, CHEDDAR, KETCHUP

15,90€

Avec frites potatoes, sauce froide, et compote maison. Avec une boule de glace au choix en dessert Avec un coloriage de Chez Papy

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES GOURMANDISES DE PAPY



LE CAFÉ GOURMAND DE MAMY

9€

Café servi avec une farandole de douceurs maison, imaginées au fil des envies du chef. Prix adapté selon la carte si autre que café désiré

GLACE GOURMANDE (2 BOULES, VANILLE / FRAISE / SPÉCULOOS)

6,50€

Deux boules de glace au choix, chantilly maison, coulis et garnitures du moment

MILKSHAKE MAISON

Vanille

8€

Fraise

8€

Spéculoos

8,50€

Kinder

8,50€

CRÈME BRULÉE, 100% FAITE MAISON

9€

GAUFRE DE LIÈGE REVISITÉE

6,50€

Gaufre de Liège chaude et croustillante, chantilly maison, ganache chocolat blanc fondante à la fève tonka, éclats de noisettes caramélisées, caramel beurre salé

COOKIE — TONKA — CARAMEL BEURRE SALÉ

11€

Cookie maison tiède, glace vanille, meringue légèrement flambée. Ganache chocolat blanc tonka, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crumble d'amandes.

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.



Une sélection pensée pour accompagner nos plats... et vos moments

LE VIN DE PAPY, AU VERRE (BLANC, ROUGE, ROSÉ) 5,50€

BLANCS — FRAIS, AROMATIQUES, GOURMANDS

Viognier –Collines du Bourdic 2024 (IGP Pays d'Oc), 75cl 29€
Abricot mûr, floral, ample

Chardonnay « Mi-Nuit » – Dom Brial (Côtes Catalanes) , 75cl 28€
Agrumes, fruits blancs, rond

« Sapientia » Verdejo 2024 – Espagne, 75cl 38€
Citron, vif, légère amertume

« Demoiselle de Laballe » – Côtes de Gascogne, 75cl Exotique, frais, 33€
légèrement doux

ROUGES — CARACTÈRE, RONDEUR ET PLAISIR

«Jaja de Jau» 100% Syrah 2024 (IGP Pays d'Oc), 75cl 29€
Fruits noirs, poivré, souple

« Papé Laurent » 2023 – Croix de Saint Privat, 75cl 39€
(IGP Saint-Guilhem-le-Désert), Puissant, épices, garrigue

« If de Jonqueyres » 2022 – Côtes de Blaye (Bordeaux) , 75cl Cassis, 38€
boisé léger, élégant

Chianti « San Donato » 2021 – Italie, 75cl 47€
Cerise, vif, légèrement épicé

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

ROSÉS — FRAÎCHEUR ET LÉGÈRETÉ

« Cuvée Lisa » 2025 – Côtes du Rhône, 75cl

Fruits rouges, rond, frais

29€

« Éclat de Gris » 2025 – Cévennes, 75cl

Léger, agrumes, trèsfrais

28€

BULLES — POUR CÉLÉBRER OU SIMPLEMENT SE FAIRE PLAISIR

« Brut de Cray » – Montlouis-sur-Loire, 75cl

Bulles fines, pomme, élégant

39€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - LE GOURMET, ARTISAN TORRÉFACTEUR D'EUPEN

Expresso

3€

Double Expresso

4,50€

Café / Déca

3€

Cappuccino mousse de lait

4,50€

Latte Macchiato

4,50€

Latte Macchiato vanille

5,20€

Latte Macchiato caramel

5,20€

Latte Macchiato noisette

5,20€

Irish Coffee

10€

Chocolat chaud

3,80€

Chocolat chaud au lait

LE SALON DE THÉ DE PAPY

Servi en vrac – sélection de qualité premium - Damman

Thé / infusion

3,20€

Thé à partager (2pers.)

6€

THÉS VERTS

Fruits Rouges

Gourmand, légèrement acidulé

Thé vert, fruits rouges

Earl Grey Calabria

Frais, élégant, notes de bergamote

Thé vert, agrumes

Chai

Épicé et chaleureux

Thé vert, cannelle, gingembre, cardamome

BIEN-ÊTRE

Camomille

Apaisante

Menthe poivrée

Digestive & fraîche

INFUSIONS & ROOIBOS (SANS THÉINE)

Rooibos Oriental

Gourmand et tropical

Hibiscus, pomme, ananas, coco

Passion Framboise

Fruité et rafraîchissant

Hibiscus, fruits rouges

THÉS NOIRS

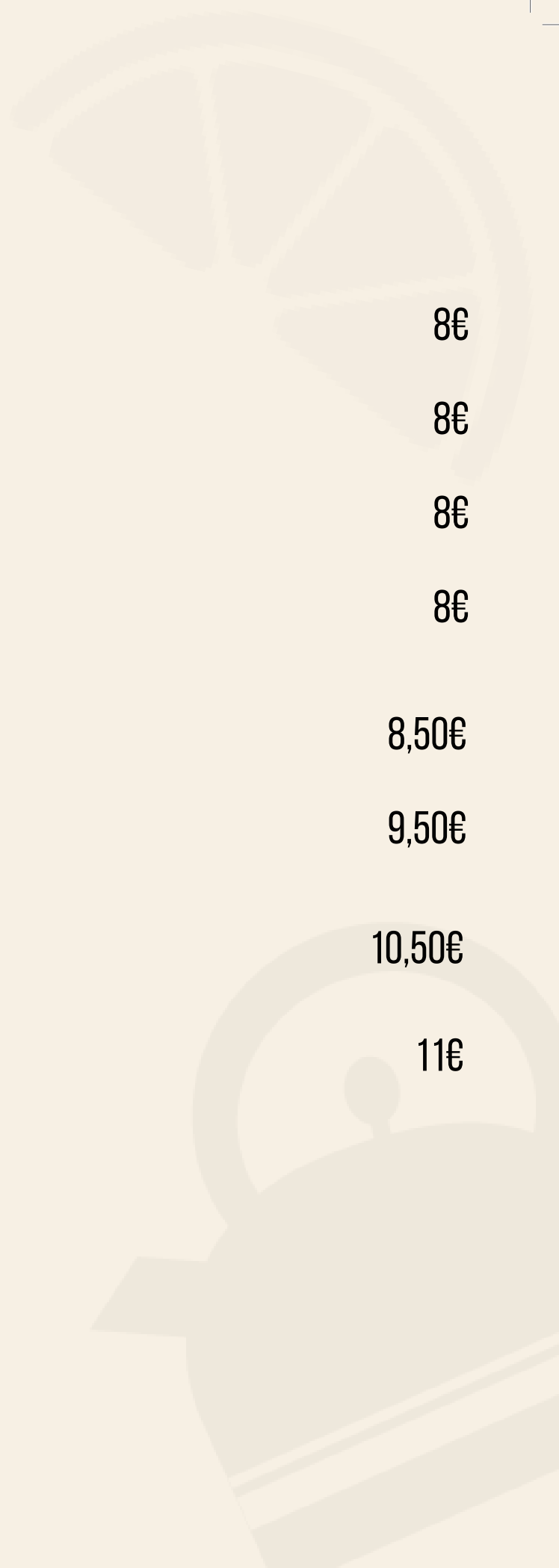
Royal Breakfast

Classique puissant et rond

Mélange Assam & Yunnan

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

DIGESTIFS



Amaretto, Le Foglie	8€
Limoncello Sorrento	8€
Bailey's, Caramel Salted	8€
Le Genepi de Beau-Papa Genepeak, belge, alpin et herbacé (verre de dégustation, pas un shot)	8€
Grand Marnier Cordon Rouge	8,50€
Le Whisky de Pinpin <i>Ecosse, Whisky Glenfarclas, 12ans d'âge</i>	9,50€
Rhum Arturo Makasare Reserva 8 ans d'âge <i>Espagne, Andalousie</i>	10,50€
Le Cognac de Papy <i>Gros Perrin VSOP Grande Champagne</i>	11€

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.



CONTACT

**Envie de réserver votre séjour ou une place dans notre restaurant ?
Nous sommes à votre écoute pour répondre à toutes vos questions.**



+32 492 68 73 82



Route de Hargister, 2 4960 Malmedy



info@chez-papy.be



chez-papy.be



TVA : BE1021704364

Tous nos prix sont affichés en Euros, TVA et service compris.